

フィールド風

(現場)からの

宮田守男

6月、10畝に作付けした「ニンニク」の収穫作業に着手。地域風土に合った農産物として選定した「ニンニク」でもある。フリー百科

事典ウィキペディアで調べると、「ニンニクは、学名ヒガンバナ科ネギ属の多年草で球根を香料と用いられると解説している。日本ではニンニクやソノビルなど臭い植物を総称して「ひる」と呼んでいた。生薬名は「たいさん」、語源は「困難を耐え忍ぶ」という意味の仏教用語の「忍辱(にんにく)とされ、強壯作用が煩惱を増長するとされ仏教の僧侶の間で食が禁じられたほどだ。身体への影響でも栄養学的要素で、ビタミンB6の含有率が全

食品の中でも非常に多い部類とし、新陳代謝・疲労回復・癌予防効果・殺菌力など注目され続けている作物だ。そして、2014年2月号の雑誌「健康」(主婦の友社)の企画記事「黒ニンニクの作り方で話題となり、国内産のニンニクが価格の良い加工用に回り、国内産のニンニクが高騰する現象に。

黒ニンニクの作り方は、いたって簡単。電気炊飯器の保温(70度台)で10日から16日ほど続けるだけ。保温が自動停止する機種でないものがお勧め。ただし、ニンニク臭がつき、他の料理には使えなくなるので、専用になっ

てしまう事と、最初の1週間は、さすがに臭いが発散するので近所の迷惑にならない場所が必要な事が注意点だ。完成して、常温で1か月寝かせると、食べやすくなる。地域に本格的に栽培する農家もなく、インターネットなどで情報収集するが、本格的に栽培して、5年、失敗と発見の連続だった。代表的な品種の「福地ホワイト6片種」、白馬の融雪時期の関係から、芽吹きまでに茎の太さを確保できない現実。毎年、天候に合わせての、植え付け時期の決定の見極め。多くの産地が、収穫後、乾燥機で乾燥する理由の解明。土づくりや肥培管理など、多くを学ばせていただいた。

逆に見れば、自然乾燥を優先した天日乾燥したニンニクは、市場には多く出回っていない。成長途中に、雪の下

「たいさん」、語源は「困難を耐え忍ぶ」という意味の仏教用語の「忍辱(にんにく)とされ、強壯作用が煩惱を増長するとされ仏教の僧侶の間で食が禁じられたほどだ。身体への影響でも栄養学的要素で、ビタミンB6の含有率が全

食品の中でも非常に多い部類とし、新陳代謝・疲労回復・癌予防効果・殺菌力など注目され続けている作物だ。そして、2014年2月号の雑誌「健康」(主婦の友社)の企画記事「黒ニンニクの作り方で話題となり、国内産のニンニクが価格の良い加工用に回り、国内産のニンニクが高騰する現象に。

黒ニンニクの作り方は、いたって簡単。電気炊飯器の保温(70度台)で10日から16日ほど続けるだけ。保温が自動停止する機種でないものがお勧め。ただし、ニンニク臭がつき、他の料理には使えなくなるので、専用になっ

てしまう事と、最初の1週間は、さすがに臭いが発散するので近所の迷惑にならない場所が必要な事が注意点だ。完成して、常温で1か月寝かせると、食べやすくなる。地域に本格的に栽培する農家もなく、インターネットなどで情報収集するが、本格的に栽培して、5年、失敗と発見の連続だった。代表的な品種の「福地ホワイト6片種」、白馬の融雪時期の関係から、芽吹きまでに茎の太さを確保できない現実。毎年、天候に合わせての、植え付け時期の決定の見極め。多くの産地が、収穫後、乾燥機で乾燥する理由の解明。土づくりや肥培管理など、多くを学ばせていただいた。

逆に見れば、自然乾燥を優先した天日乾燥したニンニクは、市場には多く出回っていない。成長途中に、雪の下

地域の特産物を活用した食文化の楽しみ方を知ってみませんか

食品の中でも非常に多い部類とし、新陳代謝・疲労回復・癌予防効果・殺菌力など注目され続けている作物だ。そして、2014年2月号の雑誌「健康」(主婦の友社)の企画記事「黒ニンニクの作り方で話題となり、国内産のニンニクが価格の良い加工用に回り、国内産のニンニクが高騰する現象に。

黒ニンニクの作り方は、いたって簡単。電気炊飯器の保温(70度台)で10日から16日ほど続けるだけ。保温が自動停止する機種でないものがお勧め。ただし、ニンニク臭がつき、他の料理には使えなくなるので、専用になっ

てしまう事と、最初の1週間は、さすがに臭いが発散するので近所の迷惑にならない場所が必要な事が注意点だ。完成して、常温で1か月寝かせると、食べやすくなる。地域に本格的に栽培する農家もなく、インターネットなどで情報収集するが、本格的に栽培して、5年、失敗と発見の連続だった。代表的な品種の「福地ホワイト6片種」、白馬の融雪時期の関係から、芽吹きまでに茎の太さを確保できない現実。毎年、天候に合わせての、植え付け時期の決定の見極め。多くの産地が、収穫後、乾燥機で乾燥する理由の解明。土づくりや肥培管理など、多くを学ばせていただいた。

逆に見れば、自然乾燥を優先した天日乾燥したニンニクは、市場には多く出回っていない。成長途中に、雪の下

で長期間育成させる栽培方法。害虫予防のため、消毒が不要なことで、多くの購入者から「旨み」の評価。特に評判の「白馬産」のネームバリュー。特産品とは、珍しい農産物の生産でなく、その地域に適した農産物の栽培だと、改めて感じた時でもあった。(NPO法人信州地域社会フォーラム理事・白馬村森上)



ニンニク栽培、収穫までに土づくり経費や種の購入経費など多額な先行投資が必要となり生産者の増加に結びついていない